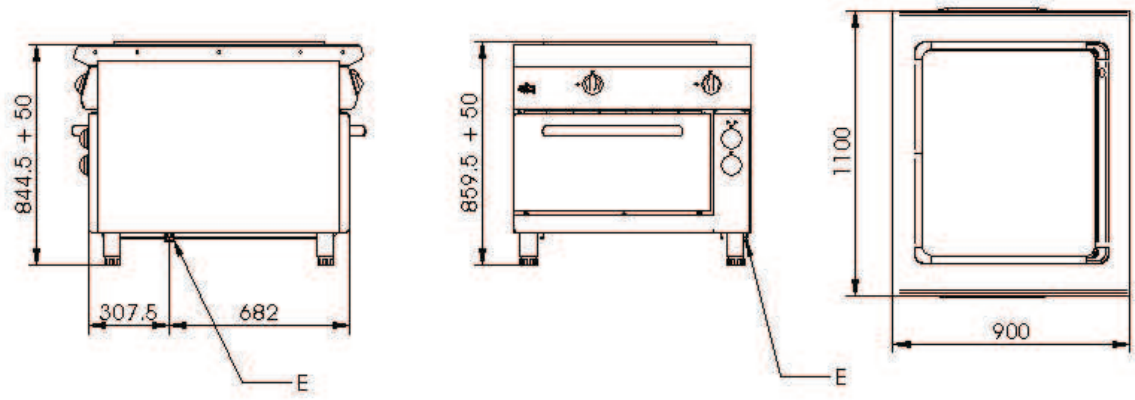
TUTTAPIASTRA
SERIE 110

INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE

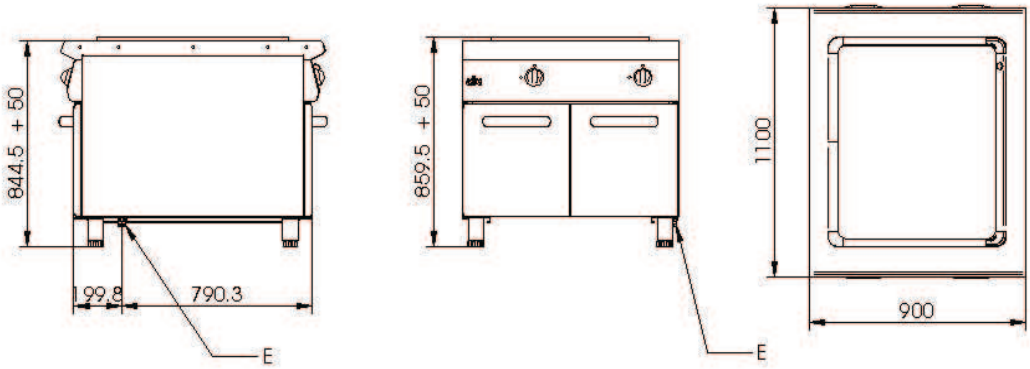


3	3
3	3

K1ETP10FV

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necessario

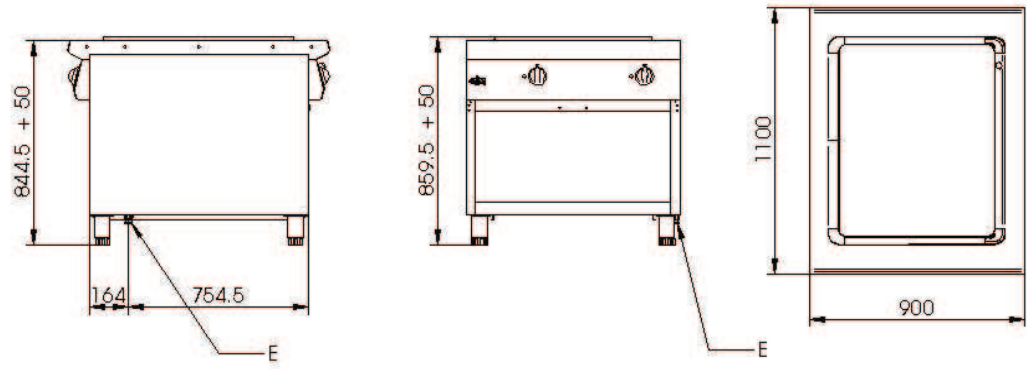


3	3
3	3

K1ETP10PP

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necessario



3	3
3	3

K1ETP10VV

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

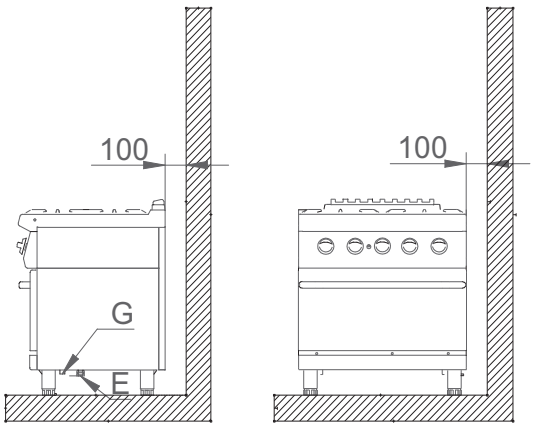


Fig. – Abb. 4: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

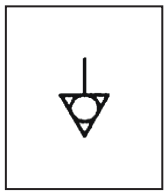


Fig. – Abb. 5: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

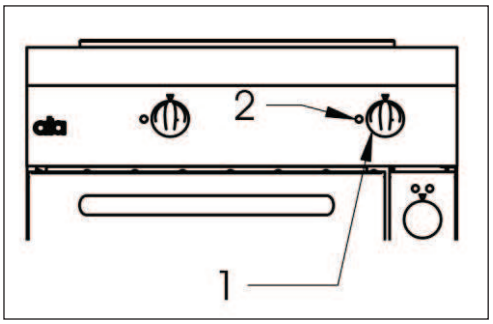
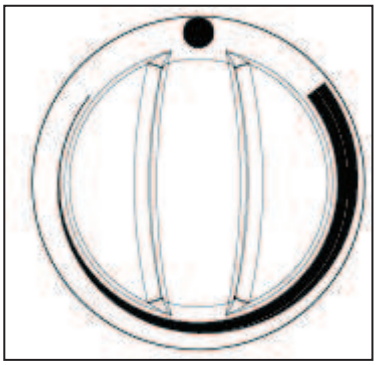


Fig. – Abb. 6 : Istruzioni uso (Tuttapiastra)\ Instructions d'utilisation (Plaque Grill)\ Instruction for use (All hotplate)\ Bedienungsanleitungen (Grillplatte) \ Instrucciones de uso (Planchas)

Fig. – Abb. 7 : manopola



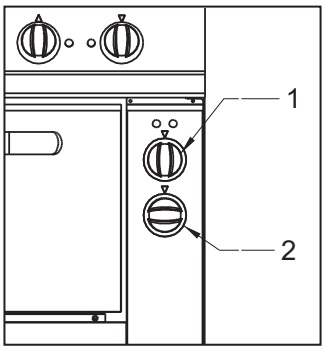
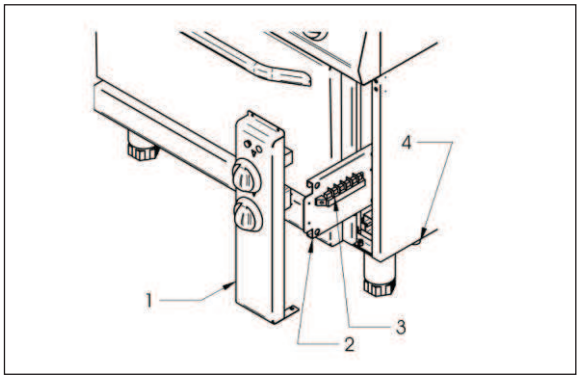
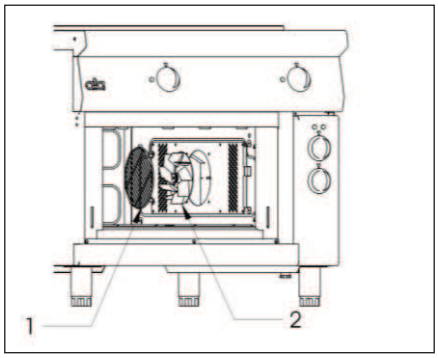


Fig. – Abb. 8 : Istruzioni uso (Forno elettrico) \ Instructions d'utilisation (Four électrique) \ Instruction for use (Electric oven) \ Bedienungsanleitungen (Elektrobackofen) \ Instrucciones de uso (Horno eléctrico)

Fig. – Abb. 9 : Allacciamento elettrico per forno elettrico ventilato \ Branchement électrique pour four électrique ventilé \ Electric feeding for electric ventilated oven \ Elektrischer Anschluss für den elektrischen Backofen mit Belüftung \ Conexión eléctrica para horno ventilado





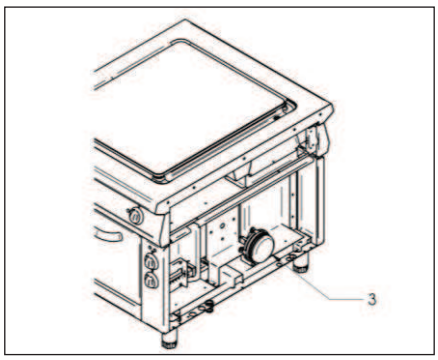
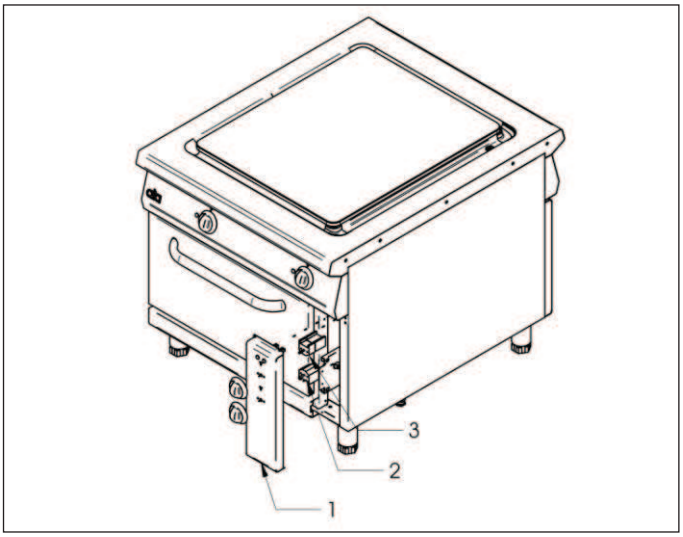


Fig. – Abb. 10,11 : Sostituzione del motore del forno elettrico ventilato) \ Changement du moteur du four électrique ventilé \ Substituting the motor of the ventilated electric oven\ Austausch der Motor vom Gelüfteter Elektobackofen \ Cambio motor del Horno eléctrico ventilado

Fig. – Abb. 12 : Sostituzione componenti elettrici di comando del forno elettrico\ Remplacement composants électriques de contrôle du four électrique\ Replacement of electric components of the ventilated oven\ Ersetzen von elektrischen Komponenten der Steuerung des elektrischen Backofens\ Sustitución componentes eléctricos de control del horno eléctrico



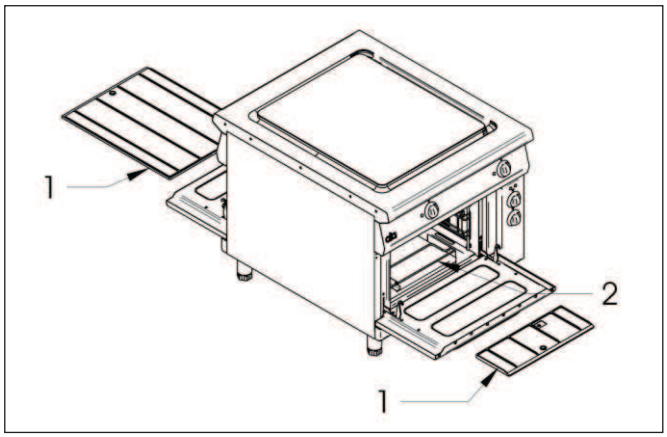


Fig. – Abb. 13 : Sostituzione delle resistenze elettriche del forno elettrico ventilato\ Remplacement de résistances électriques du four électrique ventilé\ Replacement of the heating elements in the electric ventilated oven \ Ersetzen der elektrischen Widerstände des elektrischen Backofens mit Belüftung
\ Sustitución de las resistencias eléctricas del horno ventilado.

AVVERTENZE

Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

73/23/CEE	- Bassa Tensione (LVD)
89/336/CEE	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
93/68/CEE	- Modifica alle direttive
98/37/CE	- Regolamentazione macchine

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Tuttapiastra

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno é di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.
Il piano è diviso in 4 zone, ognuna è dotata di un commutatore che permette di variare la potenza dal minimo al massimo in continuo.
La piastra elettrica è in acciaio al carbonio speciale idoneo per le alte temperature con l'elemento riscaldante applicato sul fondo.

Forno elettrico ventilato

La camera di cottura è realizzata in acciaio inossidabile e i reggigriglia sono in acciaio. La suola è ricavata da una fusione di ghisa ed è rinforzata da una serie di nervature poste sia sopra sia sotto la stessa.
La griglia estraibile è costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.
E' dotato di un termostato, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 90°C e 300°C, e di un selettore per selezionare il tipo di cottura solo cielo, solo suola o entrambi, combinando anche la ventola. Questa è composta da una girante che prende il moto dall'albero di un motore elettrico. La sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.
Il riscaldamento della camera viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto la suola e sopra la lamiera diffusore del cielo.

Armadio neutro

Nelle versioni a pavimento senza forno sono disponibili delle portine per chiudere il vano e creare un armadio neutro. Sono disponibili, inoltre, delle cremagliere per inserire delle bacinelle GASTRONORM.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 4 –pag. 3)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare un distanza minima di 100 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti

- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. Le morsettiere si trovano, secondo le versioni, o dietro il cruscotto del top o dietro il cruscotto del forno, quest'ultima (fig.9, pag.4) si rende accessibile allentando le due viti che fissano il supporto (2) ed estraendo lo stesso e la morsettiera (3) e facendo passare il cavo prima per il pressacavo (4). Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra**. Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).
L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 5 (pag. 3).

ISTRUZIONI D'USO

Piastre elettriche (fig. 6 – pag. 4)

Per accendere una piastra procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata; la lampada spia (2) si accende per evidenziare l'accensione della piastra prescelta. Questa manopola (fig.7 pag.4) è associata ad un termostato, ruotandola si accende la macchina. Grazie alla regolazione termostatica, che consente la regolazione in continuo, si cerca di mantenere costante la temperatura della piastra. Al crescere dell'area riportata sulla manopola aumenta la temperatura raggiunta dalla resistenza.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare le piastre a vuoto, il recipiente utilizzato dovrebbe avere un diametro adeguato alla piastra possibilmente non più piccolo della stessa e con il fondo piatto.

Forno elettrico (fig. 8 – pag. 4)

Prima di accendere il forno elettrico si deve selezionare il tipo di cottura prescelto procedendo nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata,

Posizione	Uso
	Forno spento
	Ventola e riscaldamento totale
	Riscaldamento totale
	Ventola e cottura dal fondo
	Cottura dal fondo
	Ventola e gratinatura
	Gratinatura

- si regola la temperatura di cottura desiderata con il termostato (2), le due lampade spia si accendono. La spia verde rimane sempre accesa per segnalare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena il forno arriva in temperatura;
- per spegnere riportare una delle due manopole nella posizione di forno spento

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare la l'assistenza.

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine. E' bene evitare

anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.
Per la pulizia del forno si estrae la griglia in tondino, la suola, il diffusore superiore (per il forno elettrico), i reggigriglia e li si pulisce con dell'acqua tiepida, detergente neutro e un attrezzo appropriato; si risciacqua e si asciuga bene il tutto. Al termine si riposizionano tutti i componenti prestando attenzione nell'inserirli accuratamente nelle loro sedi.
Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di staccare l'alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Resistenze del tuttapiastra

Per sostituire le resistenze del tuttapiastra bisogna togliere i cruscotti, svitare le viti di fissaggio, quindi togliere i supporti e sfilare le resistenze. Per il montaggio operare in maniera inversa.

Girante del forno elettrico (fig.10, pag.5)

Per sostituire la girante del forno elettrico bisogna allentare le viti di fissaggio della griglia di protezione (1), rimuoverla, poi svitare il dado di bloccaggio della ventola (2) ed estrarla. Quindi sostituirla. Per il montaggio operare in maniera inversa.

Motore del forno elettrico (fig. 11 – pag.5)

Per sostituire il motore del forno elettrico si deve prima operare come descritto nel paragrafo precedente smontando la girante, quindi accedere alla parte posteriore del forno rimuovendo il fianco dell'apparecchio. Dopo aver scollegato i cablaggi elettrici, svitare le viti di fissaggio che assicurano il motore al sostegno ed estrarre il motore (3) dal supporto.

Componenti elettrici del forno elettrico (fig.12, pag.5)

Per sostituire il selettore (3) ed il termostato (2) del forno elettrico, è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto (1), spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Resistenze del forno elettrico(fig.13, pag.5)

Per sostituire le resistenze del forno si deve estrarre la griglia in tondino, le suole (1) o il diffusore superiore. Quindi è necessario svitare le viti di fissaggio della resistenza (2) da sostituire, la si toglie dal supporto dall'altro lato, la si estrae, compreso il cablaggio, e la si scollega.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

ATTENZIONE! Se l'intervento di sostituzione ha interessato dei componenti dell'impianto del gas si deve verificare la tenuta dello stesso ed il corretto funzionamento dei vari elementi.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE